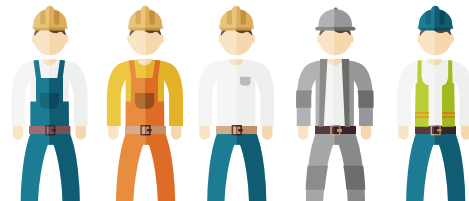


# ゼロ災害!! への挑戦

vol.97



このコーナーでは、厚生労働省「職場のあんぜんサイト」に掲載された「ヒヤリ・ハット事例」を編集して紹介します。あなたの安全を守る情報として、事例を見ながら発生原因や対策について考えてみましょう。



## ヒヤリ・ハット事例

揚げ物調理直後の鍋に水を入れた瞬間、  
油が周囲に飛び散り身体にかかりそうになった。

飲食店の厨房にて揚げ物調理後の油を廃棄する際、高温の油を冷まそうと水を注いだ瞬間、油が周囲に飛び散り身体にかかりそうになった。

### 発生原因

#### 高温の油に水を注いだため。

高温の油に水が入ると、水が一気に水蒸気となって浮き上がります。これにつられて油も飛散し、やけどや火災の要因となり大変危険です。

### 災害防止 対策

高温の油の中には絶対に水を入れないこと。

業種

飲食業

作業の種類

清掃